

### 2x Bonenhouder + voorraadkamer van de reinigingsballen

Voorste bonenhouder: espresso/dark roast bonen.

Achterste bonenhouder: koffie/regular bonen (of een special blend)

Tussengelegen houder: reinigingsballen voorraadkamer.

### Koppenwarmer

Geïntegreerde koppenwarmer bovenop. Maakt gebruik van stralingswarmte van je stoomboiler die hier onder zit.

### Stoompijp/Everfoam

Standaard is een Eversys espresso machine voorzien van een stoompijp. De E-foam techniek maakt het super eenvoudig om latte art foam te bereiden. Je maakt de mooiste chocolade producten met echte melk en calettes in wit, melkchoco of extra donkere cacao. Een aardig dingetje is ook de babyfles verwarm functie: perfect afgesteld op 35 graden!

### Heet water uitgifte centraal of Americano

Thee water via de centrale uitloop komt direct uit de stoomboiler en kan bijgemengd worden tot de ideale temperatuur voor jullie thee. Wil je dubbele thee capaciteit kies dan voor de zelfbedieningsvariant via de Americano toets.

### Lekbak

Onder het rooster waarop je je kop zet als je een koffie klaarmaakt zit de lekbak. Deze is aangesloten op een vaste afvoer (zogenoemde zwanenhals) of op een losse afval watertank. Zorg dat er alleen koffie water door de lekbak gegooid wordt en GEEN koffie prut of andere materialen dan water. Dit voorkomt verstopping en nare geuren. De lekbak dient met regelmaat handmatig te worden schoongemaakt met een licht sopje van regulier afwasmiddel.

### 1x Residualade

Hierin worden de koffiepucks (koffie residu) verzameld. Leeggooien als de machine dat vraagt.

Heb je een zogenaamde residu doorvoer dan vallen de koffiepucks in een reservoir onder het buffet. Zorg dat je met regelmaat deze bak verschoont.



Er zijn verschillende types espresso machines van het merk Eversys. De werking is grotendeels hetzelfde. Raadpleeg echter ook altijd de bijgeleverde instructiekaart voor de op jullie machine toegepaste elementen. Denk hierbij aan bijvoorbeeld:

- niet aangesloten op vast water, maar op watertank (op tijd bijvullen!)
- niet aangesloten op vaste afvoer, maar op losse jerrycan (regelmatig legen!)
- aangesloten op Bag in Box melk (BiB) (gebruik van koppelstukken)
- residu doorvoer (koffie puck komen in een ondergelegen grote (bak)
- decaf kanaal (de decaf koffies worden op speciale wijze gemaakt)



## De beste start van de dag

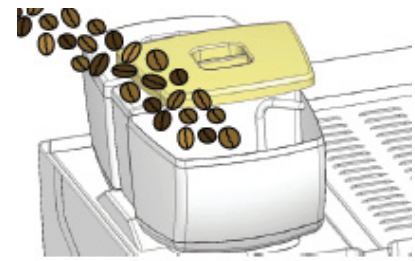
### De machine in operationele modus zetten

- De meeste espresso machines zijn geprogrammeerd om op te starten op een vast tijdstip. Dit betekent dat ze automatisch uit de eco modus overschakelen naar gebruiksklaar.
- Wil je handmatig de espresso machine inschakelen haal dan de residulade uit de machine en schakel de rode schakelaar rechts op "on".
- Vanuit standby: houdt de groene standby toets vast tot display start.
- Als de machine om spoelen vraagt dan knippert de douchekop op het linker scherm, druk op deze toets en de machine begint met spoelen voor het opwarmen van het complete systeem.



### Verse koffie bonen

- Start iedere dag met verse koffie bonen uit de originele verpakking.
- Doe de hoeveelheid in de bonenhouders van wat je verwacht te serveren. Ben je tegen het einde van de dag? Vul dan met kleine hoeveelheid bij en bewaar de rest in de hersloten verpakking, zonder lucht & licht. Graag koel en droog. Zo blijven de bonen het allerverst.
- Controleer de koffie kwaliteit door de extractie controle producten te tappen. Dit zijn de producten met het klokje. Meestal: 2x espresso (groen klokje) en de 1x koffie (blauw klokje). Tap beiden producten 2-3 keer om de software te calibreren. Controleer op smaak en hoeveelheid.



### Verse koude melk (beneden de 5 graden celsius)

- Start iedere dag met schone melkbakken, melk kannen en andere materialen die met de melk in aanraking komen.
- Zorg dat je altijd met verse koude melk met een temperatuur van beneden de 5 graden werkt, het geeft het mooiste en bovendien het lekkerste microfoam op je melk koffies.
- Maak regelmatig gedurende de dag de melk gerelateerde materialen goed schoon, zo blijft je hygiëne gewaarborgt.
- Gebruik je Everfoam (stoompijp) voor het opschuimen, flush dan na ieder gebruik je stoompijp.



### Warme koppen

- Koffie serveer je in voorverwarmde koppen. Zo is kwaliteit en smaak optimaal. Doe je dit niet... en tap je je koffie in een koude stenen kop dan kan de temperatuur tot wel 20 graden lager worden.
- Bovenop de espresso machine kun je tot max 2 lagen koppen verwarmen. Je gebruik dan de warmte afgifte van je stoomboiler. Een stroom bewuste keuze. Wil je rapido een warme kop? Gebruik dan heet water (knop: kop warmer) en laat even staan.
- Plaats de koppen met de bodem naar beneden op de koppenwarmer, doe je dit omgedraaid dan kan het zijn dat de drinkrand van je kop een laagje aanslag krijgt en dat drinkt niet lekker voor je gasten. Controleer voordat je een koffie tapt uiteraard of de kop echt schoon is en er bijvoorbeeld ook geen waterproof lipstick van de vorige gast op zit...

